Rezept

Mousse vom Hüttenkäse mit confierter Gebirgsbachforelle

Ein Rezept von Mousse vom Hüttenkäse mit confierter Gebirgsbachforelle, am 29.05.2025

Zutaten

1 Blatt	Gelatine
120 g	Hüttenkäse (grobkörniger Frischkäse)
	Pfeffer
80 g	geschlagene Sahne
4	Forellenfilets à ca. 80 g
2	vorgegarte Rote Beten (gibt es eingeschweißt fertig zu kaufen)
2 EL	Walnussöl
2 EL	Milch
	Salz
1 Spritzer	Zitronensaft
2 EL	feine Röllchen geschnittener Schnittlauch
6 EL	Rapskeimöl
1 Prise	Zucker
60 ml	alter Apfelessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken. Milch erwärmen, die Gelatine darin auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Topf vom Herd nehmen. Den gekühlten Hüttenkäse unter kräftigem Rühren in die Milch geben, dann die Sahne aufschlagen und unterheben. Kleine vier- oder rechteckige Schale mit Frischhaltefolie auslegen, Hüttenkäsemasse einfüllen und in Form streichen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und kaltstellen.

2. Backofen auf 80 °C (Umluft) vorheizen. Forellenfilets in einen tiefen Teller legen und großzügig mit dem Öl bestreichen. Dann die Filets im Ofen ca. 10-12 Minuten glasig garen.

3. Währenddessen die vorgegarten Rote Beten in feine Scheiben schneiden. Tipp: Gummihandschuhe anziehen, sonst hast du hinterher rote Finger. Damit die Scheiben gleichmäßig groß werden, kannst du sie rund ausstechen. Die Scheiben mit Salz, Pfeffer, Zucker, Apfelessig und Walnussöl salatähnlich marinieren. Die Roten Beten zum Erwärmen kurz bei 80 °C in den Ofen stellen.

4. ANRICHTETIPP: Wichtig ist, dass du alle Zutaten zeitlich so zubereitest, dass du den Fisch lauwarm als letzte Komponente direkt aus dem Ofen nehmen und anrichten kannst. Hübsche Dekoidee: Schneide einige Würfel aus der Rote Bete, mariniere sie wie die Scheiben und verteile einige auf den Tellern. Du kannst auch eine dünne Scheibe Rote Bete mit etwas Hüttenkäsemousse länglich belegen und einrollen.